RECEPTY
NA CHLEBA
PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY

Nebojte se experimentovat a vytvořte si vlastní recepty.
Při dodržení základního poměru suchých a mokrých surovin můžete do těsta přidat cokoli: sýr, smetanu, pivo, ovoce, semínka, koření, obilné klíčky, uzeninu, med. Záleží jen na vaší chuti a fantazii.

Cibulový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 ČL	droždí
380 g	obyčejná hladká mouka
120 g	žitná mouka hladká
1 ČL	chlebového koření
1 ČL	cukru
2 ČL	soli
1 lžíce	červeného octa
1 lžíce	oleje
80 g	osmažené cibule
310 g	podmáslí

Postup:

Program 1
1.25kg
TMAVÝ

Slunečnicový celozrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

300 ml	mléka
270 g	polohrubá mouka T550
130 g	žitná celozrnná
50 g	pohanky (vločky)
1 ČL	medu
1.5 ČL	soli
1.5 ČL	másla
2 ČL	čerstvého droždí
5 PL	slunečnicových jader (po pípnutí)

Postup:

Program 2
1.25 kg
SVĚTLÝ

Slunečnicový chléb s podmáslím

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml	podmáslí
200 ml	vlažné vody
450 g	polohrubé mouky pšeničné T550
100 g	žitné celozrnné mouky
50 g	pohanky (vločky)
1 PL	medu
1.5 ČL	soli
1.5 ČL	másla
1 bal.	sušeného droždí
5 PL	slunečnicových jader

Postup:

Program 2
1.25 kg
SVĚTLÝ

Bílý chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml	voda nebo mléko
2 PL	margarín nebo máslo
1 1/2 ČL	sůl
2 PL	cukr
800 g	mouka typu 550
1 bal.	suché droždí

Postup:

ZÁKLADNÍ (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1000 g

Celozrnný chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

500 ml	Voda
35 g	Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL	Sůl
1 1/2 ČL	Cukr
380 g	Mouka typu 1050
380 g	Pšeničná celozrnná mouka
1 bal.	Suché droždí

Postup:

CELOZRNNÝ CHLEB
(WHOLEMEAL)
nebo RYCHLE PEČENI (RAPID)
Hmotnost chleba 1000g

Podmáslový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

450 ml	Podmáslí
3 PL	Margarín nebo máslo
2 ČL	Sůl
4 PL	Cukr
800 g	Mouka typu 1050
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
nebo BÍLÝ CHLÉB (WHITE BREAD)
Hmotnost chleba 1000 g

Svatební chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

330 ml	Podmáslí
200 ml	Voda
1 1/2 ČL	Sůl
1 1/2 ČL	Cukr
240 g	Žitná mouka
240 g	Celozrnná žitná mouka typu 1 700
300 g	Mouka typu 550
1 bal.	Sušený chlebový kvas
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

Tip: Jakmile se na displeji časovače zobrazí údaj 1:30, vytvořte pomocí malé keramické nádoby o průměru 5 cm uprostřed chleba malou jamku. Potom chléb upečte. Po vychladnutí můžete do jamky nasypat sůl.

ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1250 g

Cibulový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 ml	Voda
1 1/2 PL	Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL	Sůl
3 PL	Cukr
1 1/2	Velká krájená cibule
800 g	Mouka typu 1050
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

Upečte chléb okamžitě!

ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
Hmotnost chleba 1000 g

Chléb ze sedmi obilovin

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

300 ml	Voda
1 1/2 PL	Margarín nebo máslo
1 ČL	Sůl
2 1/2 PL	Cukr
240 g	Mouka typu 1150
240 g	Pšeničná celozrnná mouka
60 g	Vločky ze sedmi obilovin
1 bal.	Suché droždí

Postup:

Pokud používáte celá zrna, namočte je předem do vody.

Hmotnost chleba 750 q
CELOZRNNÝ CHLÉB
(WHOLEMEAL)

Slunečnicový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

350 ml	Voda
1 PL	Máslo
540 g	Mouka typu 550
5 PL	Slunečnicová semínka
1 ČL	Sůl
1 PL	Cukr
1 bal.	Suché droždí

Postup:

Tip: Po zaznění prvního zvukového signálu přidejte slunečnicová semínka. Můžete rovněž použít semínka dýně. Pokud tato semínka krátce opražíte na pánvici, bude jejich chuť ještě výraznější.

ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
Hmotnost chleba 750 g

<u>***Hrubý bílý chléb***</u>

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml	Mléko
3 PL	Margarín nebo máslo
2 ČL	Sůl
2 ČL	Cukr
800 g	Mouka typu 1050
1 bal.	Suché droždí

Postup:

Hmotnost chleba 1000 g
ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)
nebo
RYCHLÉ PEČENÍ (RAPID)

Kynutý chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

50 g	Sušený chlebový kvas
350 ml V	oda
1 1/2 PL	Margarín nebo máslo
3 ČL	Sůl
2 PL	Cukr
180 g	Mouka typu 1150
360 g	Mouka typu 1050
1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

Hmotnost chleba 750 g
ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMÁL)

Jogurtový chléb

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

250 ml	Voda nebo mléko
150 g	Jogurt
1 ČL	Sůl
1 ČL	Cukr
500 g	Mouka typu 550
3/4 bal.	Suché droždí

Postup:

Poznámka: Při přípravě chleba pomocí tohoto receptu bude celková hmotnost chleba přibližně 800 g a to i přesto, že se na disPLeji bude zobrazovat 1000 g. Dbejte prosím na dodržení množství přísad uvedených v receptu, protože objem chleba zaplní celý prostor uvnitř pečicí formy.

Hmotnost chleba 800 g
JOGURT (YOGHURT)

Francouzská bageta

Zdroj: *Clatronic*

Ingred.:

450 ml	Voda
1 1/2 PL	Med
1 1/2 ČL	Sůl
1 1/2 ČL	Cukr
800 g	Mouka typu 550
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

Jakmile je těsto hotové, rozdělte je na 2 - 4 díly, vymodelujte je do tvaru dlouhých bochníků a nechtě je odležet po dobu 30 - 40 minut. Udělejte v horní části několik šikmých zářezů a upečte chléb v troubě.

Hmotnost chleba 1000 g
TĚSTO (DOUGH)

Bílý chléb – rychlá příprava Panasonic

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

BAKE RAPID (rychlé pečení),
1 hod 55min.

Pomerančový chléb

Panasonic

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	200 ml	230 ml	260 ml
Pomerančový džus	81 ml	120 ml	140 ml

Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Žitný a kmínový chléb velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
350 g	Hrubá světlá mouka
100 g	Žitná mouka
15 g	Máslo
2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
1 1/2 ČL	Kmínová semínka
1/4 ČL	Vitamín C v prášku
310 ml	Voda

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Mléčný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	140 ml	175 ml	200 ml
Mléko	140 ml	175 ml	200 ml

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

S pšeničnými klíčky velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
500 g	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
25 g	Máslo
2 PL	Sušené mléko
1 1/2 ČL	Sůl
4 PL	Pšeničné klíčky
350 ml	Voda

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Otrubový chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL		
Otruby			
Voda			

Postup:

Kvasnice
Hrubá světlá mouka
Cukr
Máslo
Sušené mléko
Sůl 1 1/2 ČL1 1/2 ČL
Otruby 3 PL 4 PL 5 PL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Bylinný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Petržel	1 PL	2 PL	3 PL
Koriandr	1 PL	2 PL	3 PL
Pažitka	1 PL	2 PL	3 PL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Chléb s pěti druhy semínek

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra vel-ký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml
Kmínová semínka	1/2 ČL	1 ČL	1 1/2 ČL
Sezamová semínka	1 1/2 PL	2 PL	2 1/4 PL
Dýňová semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL
Maková semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL
Slunečnicová semínka	1/2 PL	1 PL	1 1/2 PL

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Rajčatový mazanec střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1 ČL	Sůl
150 ml	Rajčatové pyré
120 ml	Voda
50 g	Zelené vypeckované olivy, nakrájené na půlky
50 g	Rajčata sušená na slunci*, nasekaná

Postup:

Použijte rajčata sušená na slunci v oleji V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Chléb pizza střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
2 ČL	Sušené oregáno
280 ml	Voda
75 g	Jemně nasekané papričky
50 g	Plněné olivy, nasekané

Postup:

BASIC RAISIN
(základní s rozinkami),
4 hodiny.

Základní tmavý chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Venkovský chléb velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
250 g	Hrubá tmavá mouka
250 g	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
25 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 ČL	Sůl
3 PL	Otrubový lák
130 ml	Jablečný džus
220 ml	Voda

Postup:

Ideální pro podávání se sýrem, indickým kořením a salátem k obědu.

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Tmavý chléb – rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml

Postup:

RAPID (rychlé pečení)
1 hod 55min.

<u>***Sladový chléb***</u>

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Sladový extrakt	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Hrozinky	75 g	100 g	125 g

Postup:

BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).

Chléb s ančovičkami a rajčaty střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
200 g	Hrubá tmavá mouka
200 g	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Sušené mléko
30 g	Ančovičky, osušené
300 ml	Voda
50 g	Rajčata sušená na slunci*, nasekaná

Postup:

* Použijte rajčata sušená na slunci v oleji V případě, že nemáte rajčata v oleji,
namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.
Použijte program basic (základní) BAKE RAISINS (pečení s rozinkami).

BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).

Chléb s kari a mangem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Kari pasta	1 - 2 ČL	2 - 3 ČL	3 - 4 ČL
Mango Chut-ney	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

Namáčejte do omáčky indického jídla.

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Chléb se sýrem a slaninou

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá tmavá mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Sýr čedar, strouhaný	50 g	75 g	100 g
Voda	290 ml	350 ml	400 ml
Vařená slanina, nakrájená	50 g	75 g	100 g

Postup:

Vynikající je v osmaženém stavu podávaný s vařenými vejci.

BASIC (základní)
BAKE RAISINS
(pečení s rozinkami).

100% celozrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 ČL	1 1/2 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).

70% celozrnný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).

50% celozrnný chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/4 ČL	1 1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení).

100% celozrnný chléb rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic_SD_253*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1 ČL	1 1/4 ČL	2 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

70% celozrnný chléb
rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3/4 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	275 g	350 g	425 g
Hrubá světlá mouka	125 g	150 g	175 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL 1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Vitamín C v prášku	1/4 ČL	1/4 ČL	1/4 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

50% celozrnný chléb – rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic_SD_253*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	3/4 ČL	1 1/4 ČL	1 3 /4
Hrubá celozrn-ná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
RAPID BAKE
(rychlé pečení)
3 hodiny.

Granary (obilný)

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Mouka Granary	400 g	500 g	600 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Cibulový chléb střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
300 g Hrubá celozrnná mouka
100 g Hrubá světlá mouka
1 PL Cukr
15 g Máslo
1 PL Sušené mléko
1 ČL Sůl
50 g Nakrájená a osmažená cibule 1 malá,
1 ČLOlivový olej
1 ČL Česnekové pyré
2 ČL Našlehaná křenová omáčka
300 ml Voda

Postup:

Hodinu před dokončením můžete na chléb můžete nasypat mák.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Rozmarýnový a česnekový velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
250 g	Mouka Granary
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
4 ČL	Česnekové pyré
2 ČL	Sušené rozmarýn
350 ml	Voda

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Sladový tmavý

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Mouka Granary	250 g	300 g	350 g
Hrubá světlá mouka	150 g	200 g	250 g
Cukr	1 PL	1 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL	1 1/2 ČL	1 1/2 ČL
Voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Chléb se sýrem a ovsem střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/4 ČL	Sůl
1	Vejce středně velké
100 g	Ovesná kaše
50 g	Sýr čedar, strouhaný
50 g	Ementál, strouhaný
40 g	Parmezán, strouhaný
1 ČL	Sušená hořčice
330 ml	Voda

Postup:

Nechejte si jednu polévkou lžíci strouhaného čedaru pro posypání bochníku jednu hodinu před dokončením.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE (pečení)
5 hodin.

<u>*Chléb s medem a slunečnicovými semínky střední*</u>

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
200 g	Hrubá světlá mouka
200 g	Mouka Granary
15 g	Máslo
1 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
1 1/2 PL	Med
280 ml	Voda
2 PL	Slunečnicová semínka

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami).

Pesto a borovicová semínka

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
Kvasnice	1/2 ČL	1 ČL	1 1/4 ČL
Hrubá celozrn-ná mouka	200 g	250 g	300 g
Hrubá světlá mouka	200 g	250 g	300 g
Cukr	1 PL	1 1/2 PL	1 1/2 PL
Máslo	15 g	25 g	25 g
Sušené mléko	1 PL	1 1/2 PL	2 PL
Sůl	1 ČL 1	1/2 ČL	1 1/2 ČL
Pesto	2 PL	3 PL	4 PL
Voda	300 ml	360 ml	420 ml
Borovicová semínka	50 g	75 g	100 g

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Olivový chléb střední

Zdroj: *internet*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
200 g	Hrubá celozrnná mouka
200 g	Hrubá světlá mouka
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
1 PL	Sušené oregáno
320 ml	Voda
50 g	Celé černé olivy, vypeckované

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb s javorovým sirupem a pekanovými oříšky střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
200 g	Hrubá světlá mouka
200 g	Hrubá celozrnná mouka
1 ČL	Cukr
15 g	Máslo
1 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
2 PL	Javorový sirup
300 ml	Voda
50 g	Pekanové oříšky, nasekané

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Kmínový velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
150 g	Hrubá světlá mouka
350 g	Hrubá celozrnná mouka
2 PL	Sušené mléko
25 g	Máslo
1 1/2 ČL	Sůl
2 PL	Med
360 ml	Voda
2 PL	Kmínová semínka

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb s banány a Müsli střední

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
175 g	Hrubá světlá mouka
225 g	Hrubá celozrnná mouka
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
4 PL	Muesli
320 ml	Voda
75 g	Banánové lupínky

Postup:

Příjemná změna pro zdravou snídani.

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Chléb se salámem a zrnky pepře velký

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
150 g	Hrubá světlá mouka
350 g	Hrubá celozrnná mouka
1 1/2 PL	Cukr
25 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 ČL	Sůl
360 ml	Voda
75 g	Salám
2 ČL	Celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený

Postup:

WHOLE WHEAT
(celozrnná mouka)
BAKE RAISIN
(pečení s rozinkami)
5 hodin.

Základní francouzský chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:
1 ČLKvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
15 g Máslo
1 ČLSůl
300 ml Voda

Postup:

FRENCH (Francouzský)
BAKE (pečení)
6 hodin.
Pouze jedno množství.

Venkovský francouzský chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
275 g	Hrubá světlá mouka
75 g	Hrubá celozrnná mouka
50 g	Žitná mouka
15 g	Máslo
1	ČL Sůl
310 ml	Voda

Postup:

FRENCH (Francouzský)
BAKE (pečení)
6 hodin.
Pouze jedno množství.

Vyberte program Italian (Italský) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny 30 minut. Pouze jedno množství.

Ciabatta (italský domácí chleba)

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
500 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1 ČL	Sůl
3 PL	Panenský olivový olej
350 ml	Voda

Postup:

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.

Chléb s cibulí a česnekem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
350 g	Hrubá světlá mouka
50 g	Kukuřičná kaše
1 ČL	Cukr
1/2 ČL	Sůl
1 PL	Olivový olej*
50 g	Nakrájená cibule*
50 g	Nakrájená červená cibule*
2 Stroužky	česneku, nakrájené najemno
270 ml	Voda

Postup:

*Před přidáním do bochníku změkčete nakrájenou cibuli v olivovém oleji.

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.

Chléb s olivami a rajčatovým pyré

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1/2 ČL	Sůl
2 PL	Olivový olej
50 g	Černé olivy, nasekané
140 ml	Rajčatové pyré
140 ml	Voda

Postup:

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.

Chléb s houbami a slaninou

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1/2 ČL	Sůl
25 g	Pravé hřiby, namočené*
50 g	Slanina, vařená a nakrájená
280 ml	Voda

Postup:

* Před přidáním do směsi houby nejprve nasypte do vody na 20 minut a potom nechejte je okapat.

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut.
Pouze jedno množství.

Chléb s oregánem a olivami

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1/2 ČL	Sůl
2 PL	Olivový olej
1 PL	Oregáno
50 g	Černé olivy, nasekané
280 ml	Voda

Postup:

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.

Chléb „Třísýrový“

Zdroj: *internet*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Cukr
1/2 ČL	Sůl
40 g	Dolcelatte
40 g	Parmezán, strouhaný
40 g	Mozarella
270 ml	Voda

Postup:

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.

Chléb s rajčaty a permezánem

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

3/4 ČL Kvasnice
400 g Hrubá světlá mouka
1 ČL Cukr
1/2 ČL Sůl
50 g Parmezán, strouhaný
50 g Rajčata sušená na slunci*, nasekaná
280 ml Voda

Postup:

* Použijte rajčata sušená na slunci v oleji
V případě, že nemáte rajčata v oleji, namočte je na 10 až 15 minut do vody a potom osušte.

ITALIAN (Italský)
BAKE (pečení)
4 hodiny 30 minut
Pouze jedno množství.

Sendvičový bílý chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1	ČL Sůl
290 ml	Voda

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Sendvičový chléb Granary®

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
400 g	Mouka Granary
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
290 ml	Voda

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Celozrnný sendvičový chléb

Zdroj: *Panasonic*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
400 g	Hrubá celozrnná mouka
1 PL	Cukr
15 g	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
330 ml	Voda
1 PL	Olej
500 g	Směs
1 ČL	Kvasnice

Postup:

SANDWICH (sendvič)
BAKE (pečení)
5 hodin.

Chleba s bramborou

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1/2 kg	hladké mouky
2	vařené brambory
2 ČL	soli
1 1/2	ČL kmínu
1 1/2	ČL octa
30 g droždí	(to je původní recept, dej sušené dle návodu na sáčku,
1 sáček droždí	Dr.Oetker má sáček na 1/2 kg mouky, ostatní jsou na 1kg)
1 ČL	cukru
2,75 dl	vody (záleží na velikosti brambor)

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka

Pizza chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

400 g	hladké mouky
15 d kg	tvrdého sýra (nastrouhat)
2 lžíce	oleje
1 PL	KOTÁNYI Mix Pizza
1	vejce
asi 1 ČL	sůl
1 bal.	droždí (42 g) dle návodu na sáčku
2 dl	vody
15 d kg	šunkového salámu (my jsme ho tam nedávali)

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka

Základní chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1 ČL	droždí
380 g	obyčejná hladká mouka
120 g	žitná hladká mouka celorznná, nejlépe jemně mletá
1 lžíce	chlebového koření
1 ČL	cukru
2 ČL	soli
1 lžíce	octa
2 lžíce	oleje
310 ml	mléka

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka

Kavárenský chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1 ČL	sušeného droždí
450 g	obyčejná hladká mouka
1 lžíce	medu
1 ČL	soli
2 lžíce	másla
1	vejce
30 g	hrubě sekaných pražených pistácií *
30 g	slunečnicových jader *
150 ml	vody
100 ml	mléka

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
tmavá kůrka

Cibulový chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1 ČL	droždí
380 g	obyčejná pšeničná hladká mouka
120 g	žitná hladká mouka celozrnná, nejlépe jemně mletá
1 ČL	chlebového koření
1 ČL	cukru
2 ČL	soli
1 lžíce	červeného octa
1 lžíce	oleje
80 g	osmažené cibule *
310 g	podmáslí

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka

Slunečnicový celozrnný chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

300 ml	mléka
270 g	polohrubá mouka T550
130 g	žitná hladká mouka celorznná, nejlépe jemně mletá
50 g	pohanky (vločky)
1 ČL	medu
1.5 ČL	soli
1.5 ČL	másla
2 ČL	čerstvého droždí
5 PL	slunečnicových jader *

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 2
1.25kg
tmavá kůrka

Chléb s ovesnými vločkami

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1/2 ČL	suchého droždí
300 g	hladké mouky
75 g	na suché pánvi opražených ovesných vloček *
1 lžíce	tuku
1 ČL	soli
1 ČL	cukru
2 PL	sušeného mléka
250 ml	vody

Postup:

Clatronic BBA 2605
Program 2
0.75kg
světlá kůrka

Chléb s bramborovou kaší

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1ČL	suchého droždí
360 g	hladké pšeničné mouky
100 g	žitné mouky jemně mleté
2 lžíce	bramborové kaše v prášku (Maggi)
2 1/2 ČL	soli
1 ČL	cukru
2 PL	másla
1 ČL	chlebového koření nebo drceného kmínu
150 ml	vody
160 ml	mléka

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka

Martinův chleba

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

310 ml	mléka
1 lžíce	octa
2 lžíce	oleje
3 ČL	soli
1 lžíce	cukru
1 ČL	mletého kmínu
2 stroužky	česneku
1 menší	brambor
380 g	hladká mouka
120 g	žitná mouka
2 ČL	sušeného droždí

Postup:

Clatronic BBA 2605
Program 1
velikost II
střední kůrka

Grahamový

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

250 g	hladké polosvětlé mouky
250 g	grahamové mouky (kupuji ji v OD Kaufland za 10,90)
300 ml	vody
1 ČL	soli
1 ČL	cukru
1 ČL	instantního droždí
1 PL	octa
2 PL	oleje

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1kg
střední kůrka

Obyčejný chleba od Adély

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

2 odměrky	(2 × 120 g) žitné celozrnné mouky (od PRO-BIO Staré město pod Sněžníkem)
2 odměrky	(2 × 150 g) obyčejné pšeničné hladké mouky (dávám plné odměrky)
260 ml	vody
100 ml	mléka
4 ČL	soli
2 PL	cukru
2 PL	octa
2 PL	oleje (dávám olivový)
1 sáček	sušeného droždí - bal. 10g, bílo-modrý obal, cena cca 4-5 Kč/sáček
1/2	uvařené nastrouhané brambory (středně velké)
2 ČL	kmínu
2 PL	můžeme přidat cca semínek sezamu, slunečnice atd. *

Postup:

Professor DP-01
Program – Quick
svěltá kůrka
váha chleba je cca 800g

Plněný sýrový chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

2 a 1/2 ČL	droždí
3 odměrky	hladké polosvětlé T650 a celozrnná žitná v poměru 2:1 (u Panasonicu je jedna odměrka objemově asi 225 ml)
1/2 ČL	soli
1 PL	cukru
1 PL	másla/margarínu
225 ml	mléka

Postup:

Jakmile projdou všechny hnětací cykly, vyjmeme těsto (pekárnu necháme stále běžet), rozválíme ho na málo pomoučeném vále na PLacku, posypeme sýrem (1 lžíce parmezánu je v původním receptu, já jsem tam přidala ještě asi 5 d kg Nivy) + 1 menší nadrobno nakrájená cibule + 1/2 lžíce oregana (ideálně čerstvého). Pak PLacku s náPLní zarolujeme a pokusíme se z ní uPLácat takový kvádřík, aby byl akorát do pekárny. Vyndáme hnětací háky a dáme zpátky do pekárny chleba (nejlépa spojem, který vznikne zarolováním PLacky, NAHORU! - jinak se dole přichytí a při vyndání se chleba rozrolovává). No a necháme prostě v klidu kynout a nakonec upéct, tak, jak je to normálně v programu.

Panasonic
Program - světlý chléb
střední velikost
střední kůrka

Řecký olivový chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

250 ml	vlažné vody
250 g	bílé hladké mouky250 g celozrnné žitné mouky
1	sušené droždí
1 kávová ČL	soli3 PL panenského olivového oleje
2	menší nakrájené cibule udušené *
3 PL	olivového oleje na dušení cibule
100 g	sekaných oliv bez pecek *
1 kávová ČL	sekaného rozmarýnu (nemusí být) *

Postup:

Professor DP –01
Program - 5 Whole Wheat
1.1 kg
střední kůrka

Pivní chléb

Zdroj:
http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

250 ml	piva světlého
100 ml	vody
1/2 kg	hladké mouky
2 ČL	kmínu drceného
1,5 ČL	soli
1 ČL	droždí (použito sušené droždí s modrým ptákem)

Postup:

kdo chce může přidat různá semínka

Clatronic BBA 2784
Program 2
1.25 kg
střední kůrka

Grahamový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 ml	vody (kdo chce, může dát mléko)
300 g	grahamové mouky
250 g	hladké pšeničné mouky
50 g	sojové mouky
2,5 ČL	soli
1,5 ČL	droždí (sušené s modrým ptákem)
25 g	lněného semínka *
25 g	sezamového semínka *
25 g	slunečnicového semínka *

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
1.25kg
tmavá kůrka

Cibulový chléb II

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml	vody
1 PL	másla
1 ČL	soli
2 PL	cukru krupice
540 g	polohrubé mouky
1 bal.	sušeného droždí
1	velká cibule (syrová)

Postup:

cibuli nakrájíme na velmi drobno, používáme syrovou, není třeba předsmažit.

Clatronic BBA 2605
Program – Norma
0.75kg
střední kůrka

Rychlý a jednoduchý chléb

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

500 g	bílá hladká mouka (4 odměrky)
2 ČL	droždí
2 ČL	soli
1 PL	cukru
2 odměrky	vody
	kmín podle chuti

Postup:

Professor DP-01
Program 2 Quick

Chléb z mlýna Korunka

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

4 kelímky	pšeničná mouka chlebová
1 kelímek	žitná mouka chlebová
360 ml	vody - teplota 28 oC
1,5 bal. kvasnic	63 g nebo 20 g instantní
4 ČL	soli
2 PL	cukru
2 PL	oleje
2 ČL	kmínu

Postup:

1 kelímek = 250 ml

Professor DP01
Program Quick
1.1 kg

Kefírový chleba

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

320 g	hladké mouky
300 g	grahamové mouky
140 g	žitné mouky
550 ml	kefíru nebo podmáslí
1,5 ČL	soli
1,5 ČL	cukru
1/2 lžíce	mletého kmínu
2 lžíce	oleje
1 sáček	droždí

Postup:

Povrch můžeme posypat slunečnicí a potřít slanou vodou - pak se leskne.

ETA
Program Klasik
velikost II
střední kůrka

Cibulový od Hanky

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

250 ml	vody
1 PL	másla
1 mírně vrchovatá ČL	soli
2 zarovnané PL	cukru krupice
540 g	polohrubé mouky
1 bal.	sušeného droždí
1	velká cibule (syrová)

Postup:

Cibuli nakrájíme na velmi drobno, používáme syrovou, není třeba jí předsmažit.

Clatronic BBA 2605
Program Normal
střední kůrka

Bílý italský chléb Ciabatta

Zdroj: *http://sweb.cz/hafca.h/index.htm*

Ingred.:

1 ČL	sušeného droždí
300 g	pšeničná krupice hrubá (dětská krupička)
200 g	mouka polohrubá
1 ČL	cukru
2 ČL	soli
3 PL	olivového oleje
necelé 1/2 ČL	mletého chilli)
350 ml	vody

Postup:

Clatronic BBA 2784
Program 1
velikost 1
střední kůrka

Kmínový chléb z domácí pekárny

Zdroj:
http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

250 ml	vody
2 PL	oleje
2,5 rovné PL	přírodního cukru
1,5 rovné ČL	soli
300 g hladké	mouky
250 g	Grahamové mouky
2 rovné PL	sušeného mléka
1,5 rovné PL	kmínu
2 rovné ČL	instantního droždí

Postup:

Do formy vložíme všechny přísady v zadaném pořadí.

celozrnný program,

Mléčný chléb z domácí pekárny

Zdroj:
http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

260 ml	mléka
450 g	polohrubé mouky
1,5 rovné ČL	soli
3 rovné PL	cukru
2 rovné PL	rozehřátého másla
2 rovné PL	sušeného mléka
2 rovné ČL	instantního droždí

Postup:

Do formy dáme všechny přísady v zadaném pořadí. Zvolíme *základní* program, tlačítkem START uvedeme do chodu.

Tip:
Přpravu mléčného chleba můžeme urychlit využitím programu *rychlý*. Všechny suroviny dávkujeme ve stejném množství, jen instantního droždí dáme 2,5 rovné lžičky.

Chleba

Zdroj:
http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=příloha&url=chleba.txt

Ingred.:

0,6 kg	mouky hladké
0,6 kg	mouky žitné celozrnné
kostka	droždí
0,5L	vlažné vody
3 ČL	soli
1 ČL	cukru

Postup:

Smícháme oba druhy mouky a směs rozdělíme na dvě půlky.
Do jedné poloviny vmícháme 3 ČL soli.
Do vlažné vody rozdrolíme droždí, přidáme cukr a necháme 10 minut kvasit.
Vodu s droždím a cukrem nalijeme do NEOSOLENÉ půlky mouky a zamícháme. Necháme 20 minut kynout.
Potom začneme přisypávat osolenou mouku a zároveň těsto mícháme a následně hnětáme. Nakonec vytvarujeme bochník a 40 minut ho necháme kynout na pečícím papíře na plechu.
Do trouby vyhřáté na 220-230 stupňů strčíme kastrolek s vodou a plech s vytvarovaným bochníkem. Chleba pečeme 40 - 50 minut. Podle potřeby, aby nezčernal.
Ideální je ještě teplý s máslem - dobrou chuť.

Recept na pšenično-žitný chléb

Zdroj: *www.mlyn-korunka.cz*

Ingred.:

4 kelímky	pšeničná mouka chlebová
1 kelímek	žitná mouka chlebová
360 ml	vody -teplota 28 °C
1,5 balení	kvasnic (63g), nebo 20 g instantní
4 kávové ČL	soli
2 PL	cukru
2 PL	oleje
2 kávové ČL	kmínu

1 kelímek = 250 ml

Postup:

V pekárně Professor je dobré použít program QUICK, po vykynutí je lepší vyjmout metličky a péct o 10 min. kratší dobu. Při použití pečícího programu jiného typu je možné použít takový program, který vynechá splasknutí,jinak lze nechat kynout bez problému 2 × 45 min,ale bez splasknutí. Toho se docílí,že se u typu pekárny PROFESSOR vyjmou metličky a doba pečení je ideální 50 min. Toto doporučení je pro klasický chléb našeho zvyku a chuti, lze použít i tento recept a nechat splasknout a 2 × po 45 min. kynout a docílí se chléb francouzského typu, více načechraný, ale nebude mít takovou klenbu, bude mít obdélníkový tvar. Další kombinace lze dle chuti a fantazie např. zvýšit podíl žitné mouky, 2,5 kelímku pšeničná mouka chlebová a 2,5 kelímku žitná mouka chlebová. Dále pro menší chléb snížit dávky mouky na 4 kelímky (3 kelímky pšeničná + 1 kelímek žitná,nebo 2 pšeničná + 2 žitná). Rovněž lze péci pouze z pšeničné mouky chlebové.

Špaldovo – pšenično-žitný pivní chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1a ¼ ČL	sušeného droždí
100 g	špaldové mouky od Pro Bio Staré Město pod Sněžníkem
200 g	žitné mouky – já ji kupuji přímo ve mlýně
300 g	hrubé pšeničné mouky – taky kupuji ve mlýně
25 g	másla
1a ½ PL	cukru
2 PL	sušeného mléka
1 PL	octu
2 ČL	soli
2 a ½ PL	sezamových semínek
2 PL	slunečnicových semínek
1 ČL	kmínu celého
200 ml	černého piva
200 ml	vody

Postup:

Program základní
největší velikost
kůrka nejtmavší

Celozrnný chléb s vločkami

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1/2 l	vody
2 lžíce	oleje (dávám olivový)
1 lžíce	octa
350 g	hladké mouky
350 g	směsi CZ pšeničné (nebo špaldové) a CZ žitné mouky (záleží, jak má kdo rád - já jsem dala větší podíl celozrnné pšeničné)
40 g	sojové mouky hladké plnotučné
40 g	jemných ovesných vloček
1/3 ČL	práškového vit. C
1 ČL	cukru
1 lžíce	soli
1 sáček	sušeného droždí (dala jsem Otkera)
1 lžíce	kmínu

Postup:

semínka dle chuti (po signálu)

PROFESSOR
program celozrnný
velikost největší
barva střední

Chléb z mléka

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml mlíka,
60 ml vody,
3 PL oleje,
1 PL octa,
400 g hladké mouky a
100 g celozrnné žitné (jestli nemáš žitnou, dej klidně celkem 500 g hladké).
1 ČL sušeného droždí,
1 PL drcený kmín,
1 ČL cukru,
2 ČL soli

Postup:

já dávám ty spojený odměrky, co byly v příslušenství k Prof. Větší konec=PL, menší =ČL.

Program 1
velikost 1,1,
barva tmavá.

Poměry mouky a vody při pečení chle-ba

Bílá nebo tmavá chlebová mouka : voda
400 g : 280ml
500 g : 350ml
600 g : 400ml

Celozrnná mouka : voda
400 g : 300ml
500 g : 360ml
600 g : 420ml

Francouzský chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1čl	kvasnice
	400 g světlá mouka
15 g	máslo
1čl	sůl
300 ml	voda

Postup:

Nedává se tam sušené mléko a cukr, dá se tam víc kvasnic než do normálního světlého a pozor!!! Chybí tam výživa pro kvasnice a proto je třeba nechat déle kynout.

speciální program
6 hodin!!! -

Chléb "dětské překvapení"

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml	mléka,
1 PL	medu,
1 PL	másla,
1 ČL	soli,
0,5 kg	hladké mouky,
1 bal.	sušeného droždí,
100 g	dětské čokolády "kinder čokoláda".

Postup:

chléb o hm. 750g

Nejprve dáme do nádoby tekuté přísady, tedy i rozpuštěné máslo, pak přidáme sůl, mouku a droždí. Při pípání signalizace přidáme rozdrobenou čokoládu.

BASIS
3 hodiny

Italský bílý chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

240 ml	vody/ 350 ml
1 1/2 ČL	cukru/2 ČL
1 ČL	soli/ 1 a půl
1 1/2 pol. lž.	oliv. oleje/ 2 pol. lž.
450 g	polohr. mouky/ 650 g
1 bal.	sušeného droždí/ totéž

Postup:

pořadí jak je uvedeno, výborný na tousty, grilování, s bylinkovým máslem.

BASIS

Podmáslový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml	podmáslí/ 300 ml
1 pol. lž.	cukru/ 2 p. lž.
1/2 ČL	soli/ 1 ČL
1 pol. lž.	másla nebo margarínu/ 1 a 1/2
500 g	hladké mouky/ 540 g
1 bal.	suš. droždí/ totéž

Postup:

na vylepšení lze přidat po zapípání 60 g/ 100 g rozinek-podle velikosti chleba.

BASIS

Mrkvový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

150 ml	vody/ 300 ml
1 pol. lž.	rozpuš. másla/ totéž
1 pol. lž.	cukru/ totéž
1/2 ČL	soli/ 1 ČL
450 g	polohr. mouky/ 600 g
1/2 bal.	suš. droždí/1 bal.
80 g	mrkve strouhané/ 100 g

Postup:

Mrkev přidat po zapípání, výborný s pomazánkou a obložený zeleninou.

BASIS

Parmezánový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 ml	vody/ 325 ml
1 ČL	soli/ 1 a půl
4 pol. lž.	olivového oleje/ 6 lžic
500 g	hladké mouky/ 640 g
80 g	parmezánu strouhaného/ 100 g
1/2 kostičky	čerstv. droždí nebo 1 bal. suš./totéž

Postup:

Všechno postupně jak je uvedeno do nádoby, výborný se sýrem.

BASIC

Banánový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

6 pol lžic	mléka/ 8
200 g	banánů-rozmačkaných vidličkou nebo rozmixovaných/ 250g
1	vejce rozkvrdlané/ 2 vejce
70 g	rozpuštěného másla/ 100g
70 g	cukru / 100g
450 g	hladké mouky/ 500 g
1/2 bal.	suš. droždí/ 1 bal.

Postup:

750 g /1000g

Dáme vše do nádoby v pořadí, jak je uvedeno. Je výborný s medem.

Program BASIS (základní)
3 hodiny.

Chléb s bramborou od Lucie

Zdroj: *internet*

Ingred.:

2,75dl	vody (záleží na velikosti brambor)
2	vařené brambory jemně nastrouhané
500 g	hladké mouky
2 ČL	soli
1 1/2 ČL	kmínu
1 1/2 ČL	octa
1 ČL	sušeného droždí
1 ČL	cukru

Postup:

CLATRONIC 2784
NORMA
velikost 1250
kůrka střední

Čokoládový chléb – Professor

Zdroj: *internet*

Ingred.:

200 ml	mléka
30 g	másla
1	vejce
2 lžíce	medu
1 lžíce	cukru
1 ČL	soli
1 ČL	skořice
200 g	polohrubé mouky
200 g	hladké mouky
10 g	droždí
100 g	vlašských ořechů *
100 g	hořké čokolády *

Postup:

Program 1
1,1 kg
tmavá kůrka

<u>*Panasonic - základní bílý chléb*</u>

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
kvasnice	½ čl	1 čl	1 ¼ čl
mouka	400 g	500 g	600 g
cukr	1 PL	1 PL	1 ½ PL
máslo	15 g	25 g	25 g
sušené mléko	1 PL	1 ½ PL	2 PL
sůl	1 čl	1 ½ čl	1 ½ čl
voda	280 ml	350 ml	400 ml

Postup:

BASIC (základní)
BAKE (pečení)
4 hodiny.

Panasonic - 50% vícezrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

	střední	**velký**	**extra velký**
kvasnice	½ čl	1 čl	1 ¼ čl
bílá mouka	200 g	250 g	300 g
celozrnná mouka	200 g	250 g	300 g
cukr	1 PL	1 ½ PL	1 ½ PL
máslo	15 g	25 g	25 g
sušené mléko	1 PL	1 ½ PL	2 PL
sůl	1 čl	1 ½ čl	1 ½ čl
vitamín C v prášku	¼ čl	¼ čl	¼ čl
voda	300 ml	360 ml	420 ml

Postup:

Panasonic
chléb s oregánem a olivami

Zdroj: *internet*

Ingred.:

¾ ČL	kvasnice
400 g	bílá mouka
1 ČL	cukr
2 PL	olivový olej
1 PL	oregano
½ ČL	sůl
50 g	nasekané černé olivy
300 ml	voda

Postup:

Kefírový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

320g.	hl. mouky
300g.	grahamové mouky
140g.	žitné mouky
550 ml.	kefíru nebo podmáslí
1,5 lžč.	soli
1,5 lžč.	cukru
1/2 lžíce	mletého kmínu
2 lžíce	oleje
1 sáček	droždí

Postup:

Povrch můžeme posypat slunečnicí a potřít slanou vodou - pak se leskne.

ETA
KLASIK
velikost větší
barva střední.

Jurův podmáslo-jogurtový chléb

Zdroj: *www.domaci-pekarny.cz*

Ingred.:
300 ml podmáslí
150 g bílého jogurtu
25 g másla nebo margarinu
400 g polohrubé mouky
100 g špaldové mouky
6 g sušeného droždí
2 ČL soli
2 ČL cukru
2 ČL kmínu

Postup:

program Klasik
kůrka tmavá
velikost malá

Chléb s oříšky a rozinkami

Zdroj: *www.domaci-pekarny.cz*

Ingred.:

275 ml	voda nebo mléko
30 g	margarín nebo máslo
0,5 ČL	sůl
1 PL	cukr
500g	mouka typu 405
1/3 bal.	suché droždí
cca 75 g	rozinky
cca 40g	drcené vlašské ořechy

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Přísady přidáváme po skončení hnětení.

Klasický bílý chléb

Zdroj: *www.domaci-pekarny.cz*

Ingred.:

420 ml	voda
600 g	hladká mouka
7 g = bal.	sušeného droždí
1,5 ČL	sůl
1,5 ČL	cukr

Postup:

program ZÁKLADNÍ

Případně drcený kmín, sušený i čerstvý česnek, cibule, ořechy apod dle chuti
Droždí přidáváme vždy jako poslední.
Možno doplnit různým kořením či přísadami.

Normální bílý chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 1/8 odměrky	voda
2 1/2 PL	odstředěné mléko
2 PL	cukr
1,25 lžičky	sůl
2 1/2 PL	olej
3 odměrky	bílá mouka
1 1/4 lžičky	sušené kvasnice

Postup:

program BASIC nebo RAPID

Použitím tohoto receptu získáte chleba světlý s křupavou kůrkou

Chléb s pěti druhy semínek, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	hrubá světlá mouka
1 PL	cukr
1 1/2 PL	máslo
1 1/2 PL	sušené mléko
1 1/2 lžičky	sůl
350 ml	voda
1 ČL	kmín
2 PL	sezam
1 PL	dýňová semínka
1 PL	mák
1 PL	slunečnicová semínka

Postup:

program BASIC

Ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 1/8 odměrky	horká voda
2 1/2 PL	odstředěné mléko
1 PL	cukr
1 1/4 lžičky	sůl
2 1/2 PL	olej
1 PL	fazole
3 odměrky	bílá mouka
1 1/4 lžičky	sušené kvasnice
1/2 PL	mixované ovoce

Postup:

program BASIC

S pšeničnými klíčky velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
4 PL	Pšeničné klíčky
350 ml	Voda

Postup:

program BASIC

Bylinný chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
2 PL	Petržel
2 PL	Koriandr
2 PL	Pažitka
250 ml	Voda

Postup:

program BASIC

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
350 ml	Voda
2 1/2 lžičky	Skořice
1/2 odměrky	Míchané sušené ovoce

Postup:

program BASIC

Pomerančový chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice ....
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka.......................
1 PL	Cukr ....
1 1/2 PL	Máslo ....
1 1/2 PL	Sušené mléko...............................
1 1/2 lžičky	Sůl ....
230 ml	Voda ....
120 ml	Pomerančový džus................................
	Strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče

Postup:

program BASIC

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Meruňkový a s vlašskými oříšky velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 lžičky	Sůl
350 ml	Voda
75 g	Sušené meruňky, nasekané
50 g	Vlašské ořechy, nasekané

Postup:

program BASIC

Chléb pizza střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky	Kvasnice ....
2 odměrky	Hrubá světlá mouka ....
1 PL	Cukr ....
1 PL	Máslo ....
1 1/2 PL	Sušené mléko ....
1 ČL	Sůl ....
2 lžičky	Sušené oregáno ....
280 ml	Voda ....
75 g	Jemně nasekané papričky ....
50 g	Plněné olivy, nasekané ....

Postup:

program BASIC

Tmavý chléb základní

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 1/8 odměrky	voda
2 PL	odstředěné mléko
2 1/2 PL	červený cukr
1 1/4 lžičky	sůl
2 PL	olej
3 odměrky	bílá mouka
1 1/4 lžičky	sušené kvasnice

Postup:

program BASIC

Sladový chléb, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá tmavá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
3 PL	Sladový extrakt
350 ml	Voda
100 g	Rozinky

Postup:

program BASIC

Chléb se sýrem a slaninou

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 1/2 odměrky	Hrubá tmavá mouka
1 PL	Cukr
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
75 g	Sýr čedar, strouhaný
350 ml	Voda
75 g	Vařená slanina, nakrájená

Postup:

program BASIC

Vynikající je osmažený a podávaný s vařenými vejci.

Celozrnný chléb základní

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 1/8 odměrky	voda...
2 PL	odstředěné mléko............................
2 PL	červený cukr ....
1 1/4 lžičky	sůl..
2 PL	olej...
3 odměrky	bílá mouka.......................................
1 1/4 odměrky	sušené kvasnice..........................

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb s medem s slunečnicovými se-mínky, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky	kvasnice
1 odměrka	hrubá světlá mouka
1 odměrka	mouka Granary
1 PL	máslo
1 PL	sušené mléko
1 ČL	sůl
1 1/2 PL	med
280 ml	voda

Postup:

program WHOLE WHEAT

Cibulový chléb střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

3/4 lžičky	Kvasnice
1 1/2 odměrky	Hrubá celozrnná mouka
1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Máslo
1 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
50 g	Nakrájená a osmažená cibule 1 malá
1 ČL	Olivový olej
1 ČL	Česnekové pyré
2 lžičky	Našlehaná křenová omáčka
300 ml	Voda

Postup:

program WHOLE WHEAT

Hodinu před dokončením můžete na chléb můžete nasypat mák.

Chléb s banány a müsli, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
0,9 odměrky	Hrubá světlá mouka
1,2 odměrky	Hrubá celozrnná mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
4 PL	Müsli
320 ml	Voda
75 g	Banánové lupínky

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb se salámem a zrnky pepře velký

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
3/4 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 1/4 odměrky	Hrubá celozrnná mouka
1 1/2 PL	Cukr
1 1/2 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 1/2 lžičky	Sůl
360 ml	Voda
75 g	Salám
2 lžičky	Celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený

Postup:

program WHOLE WHEAT

Chléb se sýrem a ovsem, střední

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	kvasnice
2 odměrky	hrubá světlá mouka
1 ČL	cukr
1 PL	máslo
1 1/4 lžičky	sůl
1	středně velké vejce
1/2 odměrky	ovesná kaše
50 g sýr	chedar, strouhaný

Postup:

program WHOLE WHEAT

Základní francouzský chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Máslo
1 ČL	Sůl
300 ml	Voda

Postup:

program FRENCH

Venkovský francouzský chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 ČL	Kvasnice
1 1/2 odměrky	Hrubá světlá mouka
5 PL	Hrubá celozrnná mouka
3 PL	Žitná mouka
1 PL	Máslo
1 ČL	Sůl
310 ml	Voda

Postup:

program FRENCH

Francouzský chléb s pažitkou

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 odměrka	voda
2 PL	odstředěné mléko
2 PL	cukr
1 ČL	sůl
1 PL	olej
3 odměrky	bílá mouka
1 ČL sušené	kvasnice
1 PL sekaná	pažitka

Postup:

program FRENCH

Sendvičový bílý chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky	Kvasnice
2 odměrky	Hrubá světlá mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
290 ml	Voda

Postup:

program SANDWICH

Celozrnný sendvičový chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1/2 lžičky	Kvasnice
2 odměrky	Hrubá celozrnná mouka
1 PL	Cukr
1 PL	Máslo
1 1/2 PL	Sušené mléko
1 ČL	Sůl
330 ml	Voda

Postup:

program SANDWICH

Kořeněný ovocný chléb

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna	dávka vybraného receptu
75 g směs	ovoce ....
2 lžičky	skořice ....

Postup:

program
Kůrka MEDIUM

Chléb s datlemi a rozinkami

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

jedna dávka	vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství
2 lžičky	směs koření
150 g	datle sekané
1/2 odměrky	rozinky
	pomerančová kůra ze dvou pomerančů

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Chléb s pěti druhy semínek

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 dávka	vybraného receptu +
1/2 PL	kmín
1 1/2 PL	sezam
1/2 PL	dýňová semínka
1/2 PL	mák
1/2 PL	slunečnicová semínka

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Chléb s mandlemi a medem

Zdroj: *Professor DP 01*

Ingred.:

1 dávka vybraného receptu +
50 g pražené mandle..
3 PL med..

Postup:

program
kůrka MEDIUM

Základní bílý chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program BASIC (základní) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Bylinný chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program BASIC (základní) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Petržel 1 PL 2 PL 3 PL
Koriandr 1 PL 2 PL 3 PL
Pažitka 1 PL 2 PL 3 PL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

50% celozrnný chléb rychlá příprava

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program BASIC (základní) BAKE (pečení), který trvá 4 hodiny.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 3/4 ČL 1 1/4 ČL 1 3 /4
Hrubá celozrnná mouka 200 g 250 g 300 g
Hrubá světlá mouka 200 g 250 g 300 g
Cukr 1 PL 1 1/2 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 300 ml 360 ml 420 ml

Granary (obilný)

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Mouka Granary 400 g 500 g 600 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Sladový tmavý

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Střední Velký Extra velký
Kvasnice 1/2 ČL 1 ČL 1 1/4 ČL
Mouka Granary 250 g 300 g 350 g
Hrubá světlá mouka 150 g 200 g 250 g
Cukr 1 PL 1 PL 1 1/2 PL
Máslo 15 g 25 g 25 g
Sušené mléko 1 PL 1 1/2 PL 2 PL
Sůl 1 ČL 1 1/2 ČL 1 1/2 ČL
Voda 280 ml 350 ml 400 ml

Olivový chléb střední

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Kvasnice 3/4 ČL
Hrubá celozrnná mouka 200 g
Hrubá světlá mouka 200 g
Máslo 15 g
Sušené mléko 1 1/2 PL
Sůl 1 ČL
Sušené oregáno 1 PL
Voda 320 ml
Celé černé olivy, vypeckované 50 g
Olivy nasypte do dávkovače rozinek a oříšků

<u>Chléb “Třísýrový”</u>

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Postup:

program whole wheat (celozrnná mouka) BAKE (pečení), který trvá 5 hodin.

Kvasnice 3/4 ČL
Hrubá světlá mouka 400 g
Cukr 1 ČL
Sůl 1/2 ČL
Dolcelatte 40 g
Parmezán, strouhaný 40 g
Mozarella 40 g
Voda 270 ml

Sádlový chléb

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

3/4 ČL	Kvasnice
250 g	Hrubá světlá mouka
2 ČL	Cukr
25 g	sádlo
1/2 ČL	Sůl
150 ml	Voda
75 g	sádlo
75 g	moučkový cukr
1/2 ČL	Směs koření }zamíchat
100 g	Směs ovoce

Postup:

program DOUGH

Rozválejte těsto do oválu tloušťky 6 mm. Nadrobte třetinu sádla v malých kouscích na dvou třetinách těsta a jednu třetinu posypte směsí cukru a ovoce. Přeložte těsto na třikrát se sádlem a ovocem uvnitř. Zopakujte výše uvedený postup, až spotřebujete veškeré sádlo a směs ovoce. Rozválejte těsto na vymaštěné nízký plech. Ozdobte rýhováním ve tvaru protáhlých kosočtverců. Zakryjte a nechejte odležet. Potřete cukrovou polevou. Polevu připravíte ze třech polévkových lžiček moučkového cukru rozpuštěného ve třech polévkových lžičkách vody. Tuto směs zahřejete, až se začne tvořit sirup. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví dohněda.

Italský chléb Focaccia

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

1/2 ČL	Kvasnice
300 g	Hrubá světlá mouka
1 ČL	Sůl
1 PL	Olivový olej
200 ml	Voda

Postup:

program DOUGH

S plísňovým sýrem, češnekem a tymiánem

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Malý svazek	Ratolest tymiánu
175 g	Gorgonzola, nakrájená na kostičky
4 Velké stroužky	česneku, nakrájené na tenké plátky
1 PL (15 ml)	Olivový olej

Postup:

program

Rozválejte těsto na ovál 30 cm × 25 cm. Na povrch naskládejte tymián a rozdrcený černý pepř. Posypejte sýrem a česnekem. Proveďte kroky 4 a 5 z postupu uvedeného dříve.

Podmáslový bochník

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

300 g	Mouka s kypřícím práškem
1/2 ČL (3 ml)	Sůl
3 PL (45 ml)	jemně mletý hnědý cukr
100 g	Míchané sušené ovoce
1 Středně velké	vejce, rozšlehané
200 ml	Podmáslí

Postup:

program

Prosejte do misky Zamíchejte cukr. Uprostřed mouky udělejte důlek a přidejte sušené ovoce, rozšlehané vejce a podmáslí. Zlehka ale rychle rozmíchejte na jemné těsto. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Zatlačte jemně těsto do pečící nádoby. Vyberte program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte 40 minut. Po pečení vyzkoušejte špejlí jestli je těsto hotové. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program bake only (pouze pečení) a na časovači nastavte další 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml	Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
150 g – 200 g	Krupice z tvrdé pšenice
350 g – 500 g	Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal.	Droždí

Postup:

program TOASTOVÝ

Přibližná hmotnost chleba 740 g – 1080 g

Ořechový a hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml	Voda nebo mléko
30 g – 40 g	Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL	SŮL
1 PL – 2 PL	Cukr
500 g – 650 g	Mouka typu 405
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí
75 g – 100 g	Hrozinky
40 g – 60 g	Drcené vlašské ořechy

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g
Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.
Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Italský bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml	Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 PL – 1 1/2 PL	Rostlinný olej
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
475 g – 650 g	Mouka typu 550
100 g – 150 g	Pšeničná krupice
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SENDVIČ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1300 g

Makový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml	Voda
500 g – 670 g	Mouka typu 550
75 g – 130 g	Pšeničná krupice
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
50 g – 75 g	Celá nebo mletá maková zrníčka
15 g – 20 g	Máslo
1 špet. – 2 špet.	Nastrouhaný muškát
1 PL – 1 1/2 PL	Nastrouhaný parmezánský sýr
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1380 g
Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozestřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.
Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Hrubý bílý chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml	Mléko
25 g – 30 g	Margarin nebo máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
500 g – 650 g	Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 750 g – 950 g

Podmáslový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 g – 550 ml	Podmáslí
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
500 g – 760 g	Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program TOASTOVÝ

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1150 g

Sladký chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 400 ml	čerstvé mléko
25 g – 35 g	Margarin nebo máslo
2 – 4	Vajíčka
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
2 PL – 3 PL	Med
500 g – 700 g	Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 760 g – 1180 g
Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Celozrnný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml	Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
270 g – 380 g	Mouka typu 1050
270 g – 380 g	Pšeničná celozrnná mouka
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1110 g

Bramborový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 400 ml	Voda nebo mléko
25 g – 30 g	Margarin nebo máslo
1 – 1	Vajíčka
150 g – 200 g	Vařené šťouchané brambory
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
630 g – 780 g	Mouka typu 1050
1 bal. – 1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 1000 g – 1400 g

Hrozinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml	Voda
30 g – 40 g	Margarin nebo máslo
1/2 ČL – 3/4 ČL	SŮL
1 PL – 2 PL	Med
500 g – 650 g	Mouka typu 405
3/4 ČL – 1 ČL	Skořice
3/4 bal. - 1 bal.	Suché droždí
75 g – 100 g	Hrozinky nebo suché ovoce

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1100
Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.
Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Cibulový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

350 ml – 500 ml	Voda
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 ČL	Cukr
50 g – 75 g	Smažená cibule
540 g – 750 g	Mouka typu 1050
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1180 g

Jogurtový celozrnný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 300 ml	Voda nebo mléko
150 g – 200 g	Jogurt
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
3/4 PL – 1 PL	Ocet
500 g – 700 g	Celozrnná pšeničná mouka
1 bal. – 1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1150 g

Pivní chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 225 ml	Voda
200 ml – 225 ml	Pivo
230 g – 280 g	Celozrnná pšeničná mouka
180 g – 180 g	Pohanková mouka
180 g – 180 g	Celozrnná mouka z pšenice špaldy
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
50 g – 75 g	Sezamová semínka
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
5 g – 10 g	Černý slad (Ovesný slad)
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1080 g

Barevný snídaňový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 330 ml	Mléko
425 g – 570 g	Mouka typu 405
1 1/2 ČL – 2 ČL	Cukr
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
15 g – 20 g	Sušené a hrubě nasekané švestky
50 g – 75 g	Chřupavé müsli
3/4 PL – 1 PL	Kokosové vločky
25 g – 35 g	Máslo
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SPADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 750 g – 1020 g
Doporučení: Chřupavé müsli může být nahrazeno čokoládovým müsli nebo vaším oblíbeným müsli.

Jogurtový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

250 ml – 300 ml	Voda nebo mléko
150 g – 200 g	Jogurt
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
500 g – 700 g	Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1150 g

Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

280 ml – 350 ml	Mléko nebo voda
1 PL – 2 PL	40% rum
30 g – 40 g	Máslo
500 g – 650 g	Celozrnná pšeničná mouka
2 PL – 3 PL	Jedlový med
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
40 g – 60 g	Celá jádra vlaských ořechů *
50 g – 75 g	Rumové hrozinky Schwartau *
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 900 g – 1180 g

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

Francouzský sýrový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 300 ml	Voda nebo mléko
30 g – 40 g	Margarin nebo máslo
1 – 1	Celá vejce
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 PL – 1 1/2 PL	Cukr
125 g – 200 g	Granulovaný čerstvý sýr
500 g – 700 g	Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1200 g

Mandlový (amaretový) chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

200 ml – 250 ml	Mléko nebo voda
75 ml – 100 ml	Amoreto
500 g – 650 g	Mouka typu 405
1 PL – 2 PL	Cukr
1/2 ČL – 3/4 ČL	SŮL
30 g – 40 g	Máslo
75 g – 100 g	Mandlové listy
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT nebo SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 850 g – 1100 g
Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle. Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.
Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte velikost I., protože jinak bude objem příliš velký.

Vaječný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

2 – 3	Vajíčka doplněná vodou nebo mlékem do 275 ml – 400 ml
25 g – 35 g	Margarin nebo máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
500 g – 700 g	Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 730 g – 1050 g
Doporučení: Nejprve našlehejte vajíčka v odměrném poháru, pak přidávejte vodu dokud není dosažena požadovaná hladina. Chléb pečte ihned a jezte ho dokud je čerstvý.

Bylinkový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 550 ml	Podmáslí
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
10 g – 20 g	Máslo
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
500 g – 760 g	Mouka typu 550
1 1/2 PL – 2 PL	čerstvý a jemně nasekaný petržel nebo bylinková směs
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK (okamžité pečení)

Přibližná hmotnost chleba 860 g – 1170 g

Slunečnicový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 550 ml	Voda
30 g – 40 g	Máslo
525 g – 700 g	Mouka typu 550
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
35 g – 50 g	Slunečnicová semínka
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 870 g – 1310 g
Doporučení: Slunečnicová semínka Přidejte až po prvním akustickém signálu. Můžete též použít tykvová semínka. Opražíte-li semínka na pánvi, bude chuť intenzivnější.

Rýžový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 350 ml	Voda ve které se vařila rýže
540 g – 650 g	Mouka typu 405
50 g – 75 g	Rýže s kulatými zrny - syrová váha*
2 ČL – 3 ČL	Cukr
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program SLADKÝ

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1100 g
Uvařte rýži ve velkém množství vody a nechte rýži vychladnout. Vodu ve které se vařila rýže schovejte a Použijte ji později jak dále uvedeno (nebo můžete použít mléko):
Můžete též přidat 2 až 3 PL hrozinek a 1 kávovou lžičku skořice.
Větší bochník nemůžete péct, protože by se chléb stal lepkavým.

Mrkvový chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

275 ml – 350 ml	Voda
25 g – 30 g	Máslo
500 g – 650 g	Mouka typu 550
60 g – 90 g	Mrkev nakrájená na jemné kostičky *
1 ČL – 1 1/2 ČL	SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL	Cukr
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 800 g – 1000 g
Poznámka: * Chcete-li, můžete i připravit mrkvovou šťávu a přidat získané výtlačky v potřebném množství.

Kukuřičný chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

300 ml – 400 ml	Voda
25 g – 30 g	Máslo
540 g – 700 g	Mouka typu 550
60 g – 80 g	Kukuřičná krupice
1 – 1	Na kostičky nakrájená kyselá jablka se slupkou
3/4 bal. – 1 bal.	Suché droždí

Postup:

program KLASIK

Přibližná hmotnost chleba 950 g – 1300 g
Doporučení: Těsto se obzvláště hodí pro výrobu chlebových rohlíků s kůrou. Použijte programu SPRINT + PŘÍPRAVA TĚSTA, připravte chlebové rohlíky a upečte je v el. troubě.

Pizza chléb

Zdroj: *ETA 0149*

Ingred.:

375 ml – 570 ml Voda
1 PL – 1 1/2 PL Olivový olej
1 ČL – 1 1/2 ČL SŮL
1 ČL – 1 1/2 ČL Cukr
3/4 ČL – 1 ČL Oregáno
2 1/2 PL – 3 1/2 PL Parmezánský sýr
100 g – 150 g Kukuřičná krupice
475 g – 650 g Mouka typu 550
3/4 bal. – 1 bal. Suché droždí

Postup:

program SPRINT

Přibližná hmotnost chleba 920 g – 1330 g

Bílý chléb

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/8	hrnku vody
2 ½ lžíce	odtučněného mléka
2 lžíce	cukru
1 ČL	soli
2 ½ lžíce	oleje
3 hrnky	mouky
1 ČL	sušeného droždí
	kmín

Postup:

program 1 (hlavní)
Zkrácený program: 2 (rychlé pečení)

Italská FOCACCIA

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1	hrnek vody
1 až 1 ½ ČL	soli
1 a 1/3 lžíce	olivového oleje
1 a 1/3 lžíce	cukru
1 a ½ lžíce	sušeného mléka
1 ČL	italského koření (bazalka, oregáno, atd.)
3 hrnky	hladké mouky
1 a ½ ČL	sušeného droždí

Postup:

program 1 (hlavní)
světlé zabarvení

Česnekový chléb s nivou

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/8 hrnku	vody
3 hrnky	hladké mouky
1 ½ lžíce	sušeného mléka
3 lžíce	cukru
1 ½ ČL	soli
1 ½ ČL	rostlinného oleje
1 ½ lžíce	česnekové pasty nebo nasekaného česneku
1/2º hrnku	rozdrolené nivy
1 1/2 ČL	sušeného droždí

Postup:

program 1 (hlavní)

Francouzský chléb

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 hrnek	vody
2 lžíce	odtučněného mléka
2 lžíce	cukru
1 ČL	soli
1 lžíce	oleje
3 hrnky	mouky
1 ČL	sušeného droždí
2 lžíce	nasekané pažitky

Postup:

program 3 (rohlíky/bagety)

Obilný chléb

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/8 hrnku	vody
2 ½ lžíce	odtučněného mléka
2 lžíce	třtinového cukru
1 1/2 ČL	soli
2 lžíce	oleje
3 hrnky	mouky
1 1/2 ČL	sušeného droždí
	kmín

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Chléb s bazalkou a parmazánem

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/8 hrnku	vody
1 ½ hrnku	celozrnné pšeničné mouky
1 ½ hrnku	hladké mouky
1 ½ lžíce	olivového oleje
1 lžíce	cukru
1/3 ČL	soli
1 lžíce	bazalky
1 ½ ČL	sušeného droždí
1/3 hrnku	nastrouhaného ementálu
1/3 hrnku	nastrouhaného parmazánu

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

<u>Celozrnný chléb tmavý</u>

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/8 hrnku	vody
1 hrnek	celozrnné pšeničné mouky
1 hrnek	celozrnné žitné mouky
1 hrnek	hladké mouky
2 lžíce	másla
2 lžíce	cukru
2 ČL	soli
1 bal.	sušeného droždí (7 g)
3 lžíce	slunečnicových semínek
3 lžíce	lněných semínek

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Pozn. Semínka můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

Lehký celozrnný chléb

Zdroj: *CLATRONIC BM 102*

Ingred.:

1 1/4 hrnku	vody
1 ½ hrnku	celozrnné pšeničné mouky
1 2/3 hrnku	hladké mouky
1 ½ ČL	soli
1 ½ lžíce	rostlinného oleje
2 ČL	sušeného droždí
3 lžíce	medu
	kmín

Postup:

program 5 (celozrnné pečivo)

Podmáslový chléb

Zdroj: *CLATRONIC BBA 2784*

Ingred.:

450 ml	Podmáslí
3 PL	Margarín nebo máslo
2 ČL	SŮL
4 PL	Cukr
800 g	Mouka typu 1050
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

program ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMAL) nebo BÍLÝ CHLÉB (WHITE BREAD)

Hmotnost chleba 1000 g

Cibulový chléb

Clatronic BBA2784

Zdroj: *CLATRONIC BBA 2784*

Ingred.:

400 ml	Voda
1 1/2 PL	Margarín nebo máslo
1 1/2 ČL	SŮL
3 PL	Cukr
1 ½	Velká krájená cibule
800 g	Mouka typu 1050
1 1/2 bal.	Suché droždí

Postup:

program ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMAL)

Hmotnost chleba 1000 g
Upečte chléb okamžitě!

Slunečnicový chléb

Zdroj: *CLATRONIC BBA 2784*

Ingred.:

350 ml	Voda
1 PL	Máslo
540 g	Mouka typu 550
5 PL	Slunečnicová semínka
1 ČL	SŮL
1 PL	Cukr
1 bal.	Suché droždí

Postup:

program ZÁKLADNÍ PROGRAM (NORMAL)

Hmotnost chleba 750 g
Tip: Po zaznění prvního zvukového signálu přidejte slunečnicová semínka. Můžete rovněž použít semínka dýně. Pokud tato semínka krátce opražíte na pánvici, bude jejich chuť ještě výraznější.